

# Spargelkarte

## Vorspeisen

### SPARGELSALAT

Gemischtes Salatbouquet mit Spargeln, Frühlingszwiebeln & Cherrytomaten an Apfel-Birnen-Balsamicodressing  
CHF 17

### LACHSTATAR

mit marinierten Spargeln, Bärlauch-Sauerrahm-Dip & Knusperbrot  
CHF 23

### SPARGELCREMESUPPE

mit gebratener Spargel im Tempuramantel  
CHF 13

## Hauptgerichte

### SPARGELN «MIMOSA»

Portion Spargel mit gehacktem Ei, Butter & Schnittlauch  
CHF 35  
(mit Bündner Rohschinken + CHF 8)

### FRITTIERTE ZANDERFILETS

mit Spargeln, Bärlauchmayonnaise & Bratkartoffeln  
CHF 46

### GRILLIERTES KALBSPAILLARD

mit Spargeln, Zitronenbutter & Butternudeln  
CHF 49

### HAUSGEMACHTE SPARGELRAVIOLI

mit Limetten-Safranbutter, Frischkäse & Chili  
CHF 34

## Weinempfehlung

Weisswein Schweiz

**Domaine Chervet Vully DOC Pinot Gris 2024**  
**Domaine Chervet, Praz / Vully**

10cl CHF 8.5

75cl CHF 51

# Carte des Asperges

## Entrées

### SALADE D'ASPERGES

Bouquet de salade composée garnie d'asperges, oignons de printemps  
tomates cerise et dressing balsamique à la pomme et poire

CHF 17

### TATAR DE SAUMON

avec des asperges marinées, crème acidulée à l'ail d'ours et crackers

CHF 23

### SOUPE CRÉMEUSE AUX ASPERGES

avec une asperge grillée dans son manteau tempura

CHF 13

## Plats principaux

### ASPERGES «MIMOSA»

Portion d'asperges, oeuf haché, beurre & ciboulette

CHF 35

(avec jambon cru + CHF 8)

### FILETS DE SANDRE FRITS

avec des asperges, mayonnaise à l'ail d'ours & pommes de terre sautées

CHF 46

### PAILLARD DE VEAU GRILLE

avec des asperges, beurre au citron & nouilles au beurre

CHF 49

### RAVIOLI MAISON AUX ASPERGES

au beurre au limette et safran, fromage frais & chili

CHF 34

## Suggestion de vin

Vin blanc suisse

**Domaine Chervet Vully DOC Pinot Gris 2024**

**Domaine Chervet, Praz / Vully**

10cl CHF 8.5

75cl CHF 51

Tous les prix s'entendent en CHF avec TVA 8,1% incluse